

Zupa pieczarkowa z knedelkami ryżowymi



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

pieczarki	40 dag
grzyby suszone	3-4 szt
ew. świeże kozaczki czerwone	6 szt
listek laurowy	1 listek laurowy
ziele angielskie	3 ziarenka
tymianek	1/2 łyżeczki
bułeczki	2 szt
sól	do smaku
pieprz	do smaku
bulion warzywny	1 litr
natka pietruszki	2 łyżki
ryż	1 (ugotowany na sypko)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Suszone grzyby umyć, rozkruszyć, zalać szklanką ciepłej wody, moczyć 2 - 3 godziny. Świeże kozaczki oczyścić, opłukać pokroić na plasterki i 3 minuty obgotowywać. Pieczarki oczyścić, pokroić w plasterki.

Do namoczonych grzybów dolać 0,75 litra bulionu, dodać listek laurowy, ziele angielskie i włożyć pieczarki.

Doprawić do smaku solą i pieprzem.

Gotować około 40 pod przykryciem na małym ogniu.

Bułki pokroić w kostkę, zalać resztą bulionu. kiedy się namoczą, odcisnąć.

Ryż wymieszać z bułką, jajkami, tymiankiem i natką pietruszki.

Masę doprawić do smaku solą oraz pieprzem.

Uformować małe knedelki wielkości orzecha włoskiego, włożyć do osolonego wrzątku i gotować 6 - 7 minut na małym ogniu od przykryciem.

Zupę wlać do talerzy.

Do każdej porcji włożyć po kilka ryżowych knedlików.

Zupę posypać zieleniną.

Rada:

1. Jeśli masa na knedliki wyjdzie nam rzadka, możemy ją zagęścić odrobiną bułki tartej
2. Jeśli pieczarki są bardzo małe gotujemy je w całości,
3. Przed podaniem zupy łyżką cedzakową wyjmujemy suszone grzybki z garnka.